STUDY OF MULLET FISH *(MUGIL CEPHALUS)* CONTAMINATION (BY TOTAL FLORE AND *STAPHYLOCOCCUS AUREUS)* IN THE GULF OF ANNABA / EAST OF ALGERIA

Reçu le 16/03/2011 – Accepté le 29/10/2012

SAOUDI Hani [1] AOUN Leila [1]

[1] University of EL -TARF, Department of Veterinary Sciences, Laboratory of Veterinary Microbiology (LMV), 36000, EL-Tarf. Algeria.
hanisaoudi9@gmail.com

Résumé

Dans la wilaya d'Annaba, la pêche du mulet représente 36% des poissons pélagiques vendus sur le marché local [1]. En fait, peu de données étaient disponibles sur la qualité microbiologique du poisson frais destiné pour la consommation humaine. Des Mesures mensuelles du Mulet ont été prises à partir au golf. Les échantillons ont été analysés au cours d'une année d'études. Les résultats de la recherche et le dénombrement de la flore totale et *Staphylococcus aureus* mettre en proéminence le rôle de Oued Seybouss dans le maintien d'un niveau élevé de *Staphylococcus aureus* dans la zone 02. La présence de forte concentration de Staphylococcus aureus qui menassent la santé du consommateur en particulier par leur toxine thermostable connus sous le nom staphylococcique.

Mots clés: *Flore totale, Staphylococcus aureus, analyse de la variance, Mugil cephalus, golfe de Annaba.*

Abstract

In the province of Annaba, mullet fishing represents 36% of pelagic fish sold at the local market [1]. In fact few data were available as well as the the microbiologic quality of this fresh fish distrebuted for the human consumption. This fish frequents lake mouths mostly brakish water. Monthly measuremnets have been undertaken starting from a Mullet fish captured at the golf and to be destrebuted for human consumption. The samples have been analysed during a year of study. The results of the research and the enumeration of Total flora and *Staphylococcus aureus* bring into prominece the role of Seybouss lake in maintaining a high level of *Staphylococcus aureus* in area 02. The highly concentrated presence of *Staphylococcus aureus* menace the health of the consumer especially by thermostable toxins known as staphylococciques.

Keywords: *Total flora, Staphylococcus aureus, variance analysis, Mugil cephalus, gulf of Annaba.*

ملخص

في محافظة عنابة، البوري يمثل 36٪ من أسماك السطح التي تباع في السوق المحلية [1]. في الواقع البيانات المتاحة قليلة حول النوعية الميكروبيولوجية لهذه الأسماك الطازجة الموجهة للاستهلاك البشري. هذه الأسماك تتردد في الغالب على أماكن وجود المياه القليلة الملوحة . قمنا بأخذ عينات بصفة شهرية من سمك البوري المصطاد على مستوى خليج عنابة و الموجه للاستهلاك البشري . أجرية التحاليل للعينات خلال عام من الدراسة. نتائج البحوث والتعداد للبكتريا من نوع flore totale و *Staphylococcus aureus* تبين دور واد سيبوس في الحفاظ على مستوى عالي من البكتريا *Staphylococcus aureus* في المنطقة 02. كذلك وجود خطر كبير راجع للتركيز العالية على صحة المستهلك خاصة من قبل السموم المعروفة باسم staphylococciques و المقاومة للحرارة.

الكلمات المفتاحية: *flore totale ، Staphylococcus aureus ، تحليل التباين، Mugil cephalus، خليج عنابة.*

© Université Constantine 1, Algérie, Décembre 2012